

Krem czekoladowy do ciast i tortów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: kremu wystarczy do 2 przełożeń biszkoptu o średnicy 18 cm

Czas gotowania: 4 minuty+ czas chłodzenia kremu

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 250 g połamanej na kostki mlecznej czekolady. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czekoladę posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 6.
 2. Zdjąć pokrywę. Wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 300 g śmietany kremówki 36%, łopatką zgarnąć czekoladę ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzać śmietanę, żeby czekolada się rozpuściła. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 2.
 3. Zdjąć pokrywę, masę czekoladową przelać do miseczki. Na wierzch miseczki założyć folię spożywczą tak, aby folia przylegała do masy czekoladowej. W ten sposób nie powstanie tzw „kożuch”.
 4. Miseczkę z masą czekoladową wstawić do lodówki na minimum 4 godziny, a najlepiej na całą noc, aby masa dobrze się schłodziła.
 5. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Przełożyć do naczynia schłodzoną masę czekoladową i 120 g serka mascarpone. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić krem. Czas 45 sekund, prędkość 4. Krem jest gotowy do użycia.
-

Wskazówki :

1. Masę ze śmietany i czekolady mlecznej najlepiej przygotować dzień wcześniej i dobrze schłodzić ją przez noc w lodówce.
2. Kolejnego dnia podczas ubijania masy z serkiem mascarpone trzeba obserwować krem, czas ubijania zależy od producenta śmietany. W razie potrzeby należy zwiększyć lub zmniejszyć czas ubijania o kilka sekund.